

Mode d'emploi
Machine à café



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service cet appareil.Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre matériel.

fr - FR

M.-Nr. 09 741 120

Emballages de transport

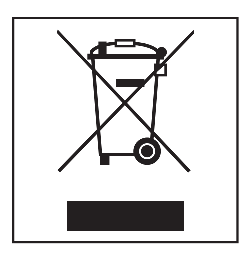
Nos emballages protègent votre machine à café des dommages pouvant survenir pendant le transport.

Conservez le carton d'origine et les pièces en polystyrène afin de pouvoir transporter votre appareil en toute sécurité en cas de déménagement.

Vous devez aussi conserver vos emballages d'origine dans l'éventualité d'une réparation, ce qui vous permettra d'envoyer votre machine à café au service après-vente Miele dans les meilleurs conditions.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil.

Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Table des matières

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.
Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l’utilisation et l’entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour votre protection et éviter d'endommager votre appareil.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

▶ Cette machine à café est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique, notamment dans les situations suivantes :

▶ Cette machine à café ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez cette machine à café uniquement dans le cadre domestique pour préparer des boissons à base de café, type espresso, cappuccino, latte macchiato, etc.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cette machine à café en toute sécurité doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles utilisent cet appareil. Une utilisation sans surveillance n'est autorisée que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'elles ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

⚠ Risque de brûlures au niveau de la distribution centrale de la machine à café !
La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes.
Empêchez les enfants de toucher aux parties brûlantes de la machine à café ou de se placer sous les buses de distribution.

▶ Installez la machine à café hors de la portée des enfants

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la machine à café et des cordons d'alimentation électrique à moins qu'ils ne soient sous la surveillance permanente d'un adulte.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la machine à café sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger.
Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont pas autorisés à nettoyer la machine à café sans la présence d'un adulte.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une machine à café. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ Rappel : la consommation d'espresso et de café par les enfants est fortement déconseillée.

▶ Risque d'asphyxie !
Les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ Tout dommage sur la machine à café peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de l'encastrer. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

▶ Avant de brancher l'appareil, comparez les données de raccordement de la plaque signalétique (tension et fréquence) avec celles du réseau électrique.
Ces données doivent absolument concorder. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.

▶ N'utilisez pas de rallonges ou de multiprises pour brancher votre machine à café : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

▶ En cas de dommages apparents ou si vous sentez une odeur de brûlé par exemple, débranchez aussitôt l'appareil du secteur.

▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé et qu'aucune aspérité, comme un angle coupant par exemple, ne risque de l'endommager.

▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique soit bien rangé, faute de quoi vous risquez de trébucher et d'endommager la machine à café.

▶ Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

▶ N'utilisez la machine à café que si la température ambiante se situe entre +10 °C et +38 °C.

▶ Risque de surchauffe ! Veillez à ce que la machine à café soit suffisamment ventilée. Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou tout autre textile pendant son fonctionnement.

▶ Si vous avez installé votre machine à café derrière une façade de meuble fermé, ouvrez la porte de ce dernier avant de mettre votre appareil en marche. Ne refermez la porte qu'une fois la machine à café éteinte.

▶ Protégez la machine à café de l'eau et des éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.

▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques, raccordement compris. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la machine à café par un SAV non agréé par Miele.

▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

▶ Débranchez la machine à café du réseau électrique avant toute réparation ou installation. La machine à café n'est débranchée du secteur électrique que si et seulement si l'une des conditions suivantes est remplie :

– la prise de l'appareil est débranchée.
  Tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.

– le fusible correspondant à cette zone est déclenché.

▶ En cas d'absence prolongée, éteignez la machine à café via l'interrupteur.

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Précautions d'emploi

⚠ Risques de brûlures et d'ébouillantage au niveau de la distribution centrale et de la vanne de vapeur !
Les boissons préparées ainsi que la vapeur sont brûlantes !

▶ Attention !

– Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.
– Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.
– Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur. Vérifiez que la distribution centrale est propre et installée correctement.
– L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude. Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous videz le bac d'égouttage.

▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la machine à café et le pot à lait (cf. chapitre "Nettoyage et entretien").

▶ Afin de prévenir tout dommage sur votre appareil, veuillez tenir compte des éléments suivants au moment de choisir l'eau que vous utiliserez :

- Ne remplissez le réservoir à eau qu'avec de l'eau potable, froide et limpide. L’eau chaude, l'eau bouillante ou tout autre liquide risquent d’endommager votre machine à café.
- Changez l'eau chaque jour pour prévenir la formation de germes.
- N'utilisez jamais d'eau minérale, les minéraux risquant d'entartrer et d'endommager votre machine.
- N'utilisez jamais d'eau provenant d'une installation d'osmose inverse.

▶ Ne versez que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains. Ne versez pas de grains de cafés enrobés ou de café moulu.

▶ Le sucre endommage la machine à café. Ne versez jamais de sucre, de caramel, de grains de café enrobés ou de liquides sucrés dans la machine à café.

▶ N'introduisez que du café moulu ou une pastille de nettoyage pour le dégraissage de l'unité de percolation dans le compartiment à café moulu. Les pastilles de nettoyage permettent de dégraisser l'unité de percolation de la machine à café.

▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs contenant la plupart du temps du sucre ajouté, ils ont tendance à adhérer au conduit de lait et à l'obstruer.

▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.

▶ Ne tenez pas de mélange contenant des substances inflammables sous la distribution centrale. Les pièces en matière synthétique risquent de se consumer et de se mettre à fondre.

▶ Ne posez jamais de source de combustion, comme une bougie par exemple, sur / près de la machine à café. La machine à café pourrait prendre feu et ce dernier se propager rapidement.

▶ Respectez les consignes de nettoyage suivantes :

- Eteignez la machine à café en appuyant sur l'interrupteur avant de la nettoyer.
- Nettoyez la machine à café et le pot à lait tous les jours (cf. chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez soigneusement et régulièrement les pièces par lesquelles passent le lait.
  En effet, le lait contient intrinsèquement des germes qui prolifèrent en cas de nettoyage insuffisant. Les dépôts éventuels présents dans la machine à café peuvent nuire à la santé.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

▶ Détartrez la machine à café plus ou moins régulièrement selon la dureté de l'eau en utilisant les pastilles de détartrage Miele. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartrer souvent. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une absence de détartrage.

▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation avec les pastilles de nettoyage Miele. Selon le taux de matières grasses du café utilisé, l'unité de percolation peut se boucher plus ou moins rapidement.

▶ Jetez le marc de café à la poubelle ou utilisez-le pour un compost. Ne versez jamais le marc de café dans la bonde d'un évier, faute de quoi vous risquez de boucher ce dernier.

▶ N'utilisez jamais la machine à café pour nettoyer des objets.

Accessoires

Voici les accessoires livrés avec votre appareil **selon le modèle** :

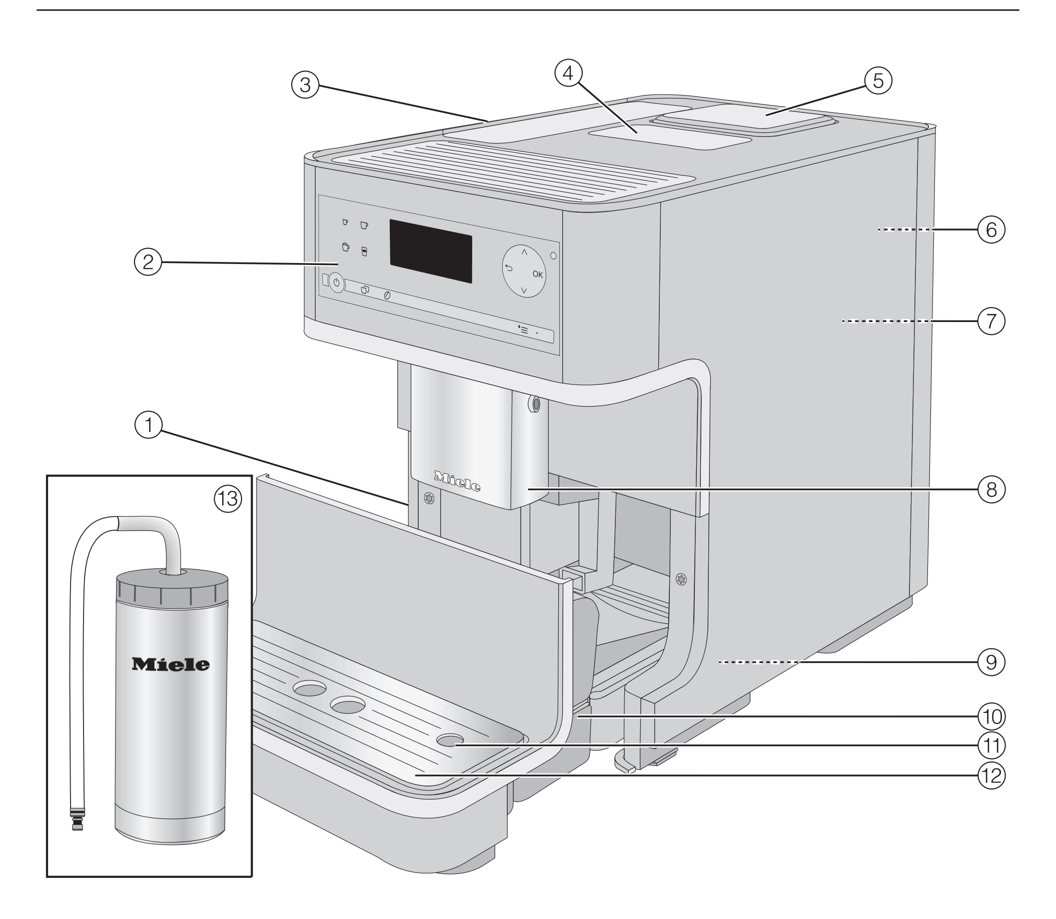
- **Cuillère doseuse**
  pour doser le café moulu
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation (kit de démarrage)
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer les conduits d'eau (kit de démarrage)
- **Bandelette de test**
  pour déterminer la dureté de l'eau
- **Goupillon**
  pour nettoyer le flexible à lait

Miele propose une gamme d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien spécialement conçus pour votre machine à café.

- Le **pot à lait MB-CM**
  maintient le lait au frais plus longtemps
  (Contenance 0,5 l)
- **Chiffon microfibres tous usages**
  pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Nettoyant pour conduits de lait**
  pour nettoyer le circuit de distribution du lait
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer le circuit d'eau.

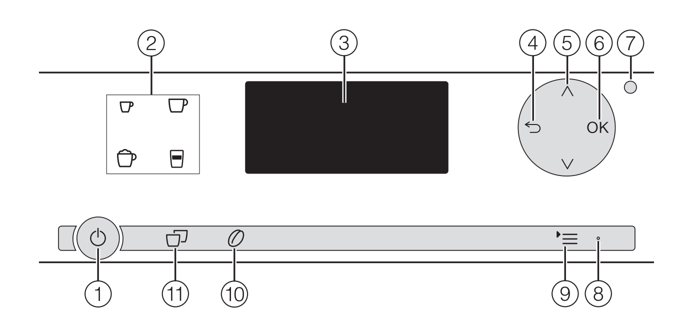
Pour commander ces produits et autres accessoires, veuillez vous rendre sur notre site en ligne ou vous adresser au service après-vente Miele ou à votre revendeur.





1. Interrupteur
2. Eléments de commande et d'affichage
3. Réservoir à eau
4. Compartiment à café moulu
5. Réservoir à grains
6. Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe)
7. Unité de percolation (derrière la trappe)
8. Distribution centrale avec cappuccinatore intégré
9. Position d'attente du conduit de lait (derrière la trappe)
10. Bac d'égouttage à couvercle et bac à marc de café
11. Support pour conduit de lait
12. Support de la grille d'égouttage
13. Pot à lait (en option)

Affichages et éléments de commande



①	Touche Marche/Arrêt ⏻	allumer et éteindre
②	Touches boissons	Préparations : Espresso Café Cappuccino Latte macchiato
③	Ecran	pour afficher l'action ou le réglage en cours
④	"Retour" ↩	pour revenir à l'étape précédente du menu et corriger les erreurs
⑤	Flèches de navigation ∧ ∨	pour afficher toutes les autres options et sélectionner l'une d'entre elles
⑥	OK	pour confirmer les messages qui s'affichent à l'écran et enregistrer les réglages
⑦	Interface optique	(réservée au service après-vente Miele)
⑧	L'éclairage par LED	à lumière pulsée, appareil activé et écran éteint
⑨	Menus ‣≡	Autres boissons : café allongé, caffè latte, lait chaud, mousse de lait et eau chaude "Entretien" Réglages ⚑"
⑩	Paramètres	Modifier les réglages de préparation des boissons
⑪	"Pour deux personnes"	Préparer une boisson pour deux personnes

Avant de mettre la machine à café en service, lisez la notice avec attention et familiarisez-vous avec l'appareil et ses commandes.

Avant la première utilisation

- Installez la machine à café à l'emplacement souhaité (cf. "Conseils d'installation") puis enlevez les éventuels films de protection.

Nettoyez soigneusement la machine à café (voir chapitre "Nettoyage et entretien") avant de la remplir d'eau et de café en grains.

- Branchez la machine à café au réseau électrique (cf. "Branchement électrique").

Brancher pour la première fois votre appareil

L'interrupteur qui se trouve sur le côté gauche de la machine à café est en position "I".



Une fois la machine à café branchée au secteur, le message "Miele - Willkommen" ("Miele vous souhaite la bienvenue") s'affiche à l'écran.

Langue

- Effleurez plusieurs fois les flèches jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Heure

- Effleurez plusieurs fois les flèches jusqu'à ce que l'affichage des heures soit exact puis validez en effleurant la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches jusqu'à ce que l'affichage des minutes soit exact puis validez en effleurant la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Le message "Première mise en service effectuée avec succès" s'affiche.

Le message "Remplir le réservoir à eau et le remettre" s'affiche.

- Ne versez que de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau.

Conseil : suivez les étapes suivantes de la notice pour vous familiariser avec votre appareil et le personnaliser.

Dureté de l'eau

La dureté de l'eau indique la quantité de calcaire qui s'est dissoute dans l'eau. Plus la quantité de calcaire est importante, plus l'eau est dure. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

La machine à café détecte la quantité d'eau et de vapeur utilisée. En fonction de la dureté d'eau réglée, vous pourrez préparer plus ou moins de boissons entre deux détartrages de l'appareil.

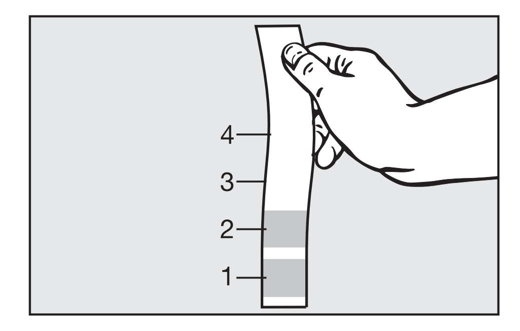
Pour que le message indiquant que l'appareil doit être détartré s'affiche au bon moment et que l'appareil fonctionne de manière optimale, réglez votre machine à café en tenant compte de la dureté d'eau de votre commune.

Vous avez le choix entre 4 zones de dureté :

Dureté de l'eau	Zones de dureté du centre de distribution des eaux	Réglage (niveau de dureté)
0 - 15 °fH (0 -1,5 mmol/l)	douce	douce 1
15 - 25 °fH (1,5- 2,5 mmol/l)	moyenne	moyenne 2
25 - 37 °fH (2,5 - 3,7 mmol/l)	dure	dure 3
plus de 37 °C (plus de 3,7 mmol/l)	dure	très dure 4

Déterminer la dureté de l'eau

Vous pouvez tester vous-même la dureté de votre eau à l'aide de la bandelette de test fournie. La société d'approvisionnement en eau potable qui gère votre secteur peut également vous indiquer la dureté de l'eau locale.



- Plongez la bandelette dans l'eau pendant une seconde puis secouez-la afin de l'égoutter. Vous pouvez consulter le résultat au bout d'une minute environ.

A présent, réglez le niveau de dureté sur la machine à café.

Régler la dureté de l'eau

- Effleurez la touche ‣☰.
- Effleurez plusieurs fois les flèches jusqu'à ce que "oui" apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches jusqu'à ce que "Dureté d'eau" apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches jusqu'à ce que le niveau de dureté souhaité apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Pour utiliser la machine à café, il suffit d'effleurer les touches sensitives.

Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsque l'écran indique :

Miele
Choisir une boisson

Pour préparer une boisson à base de café, effleurez une des touches boissons.

Pour ouvrir le menu "Autres boissons", sélectionnez ‣☰.

Visualiser et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche correspondante. Vous pouvez démarrer une action ou modifier un réglage du menu sélectionné.

Réglages
Sprache ⚑
Heure
Minuterie

La barre à droite de l'écran indique que d'autres options sont disponibles ou que le texte continue. Vous pouvez afficher d'autres options au moyen des flèches de navigation.

Le réglage sélectionné est coché : ✓.

Vous souhaitez sélectionner une option ?

- Effleurez plusieurs fois les flèches ∨ et ∧ jusqu'à ce que l'option de votre choix apparaisse en surbrillance.

Vous souhaitez confirmer votre choix ?

- Validez en appuyant sur OK.

Quitter un niveau de sélection ou annuler une action

Vous souhaitez quitter le niveau de sélection en cours ?

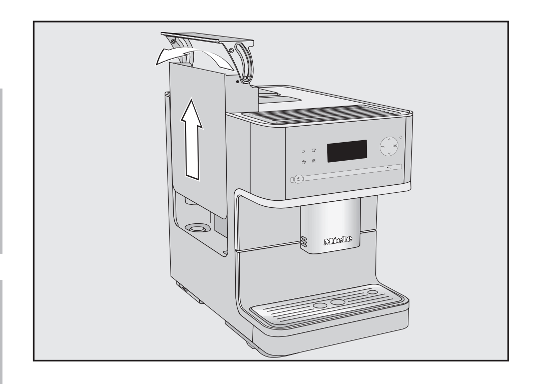
- Effleurez ⮌.

Si vous restez un certain temps sans effleurer aucune touche, la machine à café revient au menu des boissons.

Pour obtenir un bon café ou un bon espresso, il vous faut une eau de qualité.

Attention ! Risque d'infection lié aux germes.
Changez l'eau tous les jours pour éviter la prolifération des germes.

Versez uniquement de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau.
L'eau chaude, l'eau bouillante ou tout autre liquide sont susceptibles d’endommager la machine à café.
N'utilisez **jamais d'eau minérale**.
L'eau minérale entartrerait votre machine à café et risquerait de l'abîmer.



- Appuyez sur le côté droit du couvercle.
- Tirez le réservoir à eau par le couvercle en le soulevant.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max".
- Remettez le réservoir à eau dans son habitacle.

Conseil : Si le réservoir à eau reste coincé et que vous n'arrivez pas à le remettre dans son habitacle, vérifiez que ce dernier n'a pas besoin d'être nettoyé. Cela pourrait affecter l'étanchéité de la vanne de vidange.
Le cas échéant, nettoyez l'habitacle du réservoir à eau.

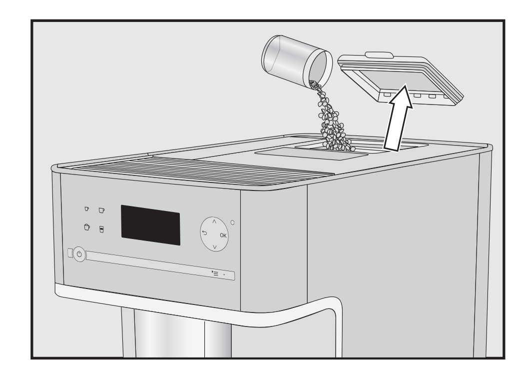
Remplir le réservoir à grains

A chaque fois que vous souhaitez vous préparer un café ou un espresso, versez les grains de café dans le réservoir à grains et votre machine à café vous prépare un café torréfié avec des grains fraîchement moulus.

Vous avez aussi la possibilité de vous préparer un café / espresso avec du café moulu - (cf. "Préparer un café avec du café moulu").

Attention ! Risque de dommages sur le moulin !
Ne remplissez le réservoir à grains qu'avec des grains de café torréfiés pour espresso / café.
Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains.

Attention ! L'introduction de sucre dans votre machine à café peut la rendre inutilisable !
Ne versez jamais de grains de café enrobés de sucre ou de caramel ni de liquides sucrés dans le réservoir à grains.



- Retirez le couvercle de la distribution centrale.
- Remplissez le réservoir de grains de café.
- Remettez le couvercle.

Conseil : Versez uniquement la quantité correspondant à quelques jours de consommation. En étant au contact de l'air, le café perd son arôme.

Allumer la machine à café

L'interrupteur qui se trouve sur le côté gauche de la machine à café est en position "I".

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits puis l'eau chaude s'écoule par le système de distribution centrale.

> Tant que la machine à café est à une température supérieure à 60°C, le rinçage ne s'effectue pas.

Vous pouvez sélectionner votre boisson dès que le message "Sélectionner une boisson" s'affiche à l'écran.

> Si aucune touche n'est activée ou aucun programme d'entretien enclenché, l'écran s'éteint au bout de 7 minutes afin d'économiser l'énergie de l'appareil.
> Tant que l'appareil n'est pas éteint, vous apercevez la lumière pulsée des LED à droite de l'écran.
>
> Pour "réveiller" la machine à café et préparer de nouvelles boissons, il vous suffit d'effleurer l'une des touches sensitives.

Eteindre la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Si un café vient d'être préparé, les conduits d'eau sont rincés avant que la machine s'arrête.

Si vous avez préparé une boisson contenant du lait, le message suivant s'affiche à l'écran au bout de deux minutes environ : "Installer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage".

Une fois le conduit de lait posé dans la plaque d'égouttage,

- validez en appuyant sur OK.

> Si vous n'avez pas rincé le conduit de lait avant d'éteindre la machine à café, faites-le sans faute la prochaine fois que vous l'utiliserez.

En cas d'absence prolongée

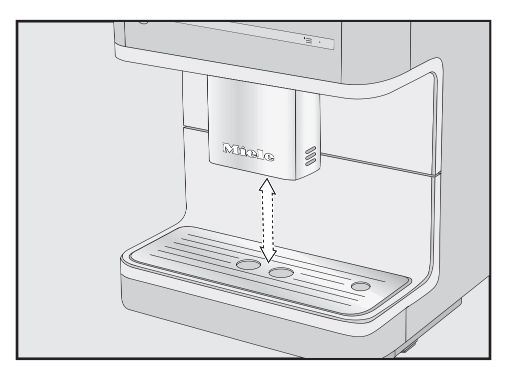
Vous ne comptez pas utiliser la machine à café pendant une période prolongée ?

- videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.
- nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation,
- appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

L'heure sélectionnée n'a pas été enregistrée. Elle devra être reconfigurée lors de la prochaine mise en service.

Régler la distribution centrale selon la hauteur de tasse

Vous pouvez régler la distribution centrale à la hauteur des tasses utilisées. Le café ou l'espresso refroidissent ainsi moins vite et la crema tient plus longtemps.

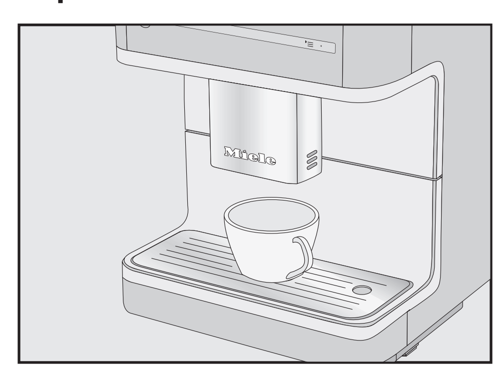


- Tirez la distribution vers le bas, jusqu'à la bordure de tasse

ou

- remontez la distribution jusqu'à ce que la tasse s'insère en-dessous.

Espresso ou café



- Déposez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée :

☕	Espresso
☕	Café
‣☰	dans "Autres boissons" : Café long

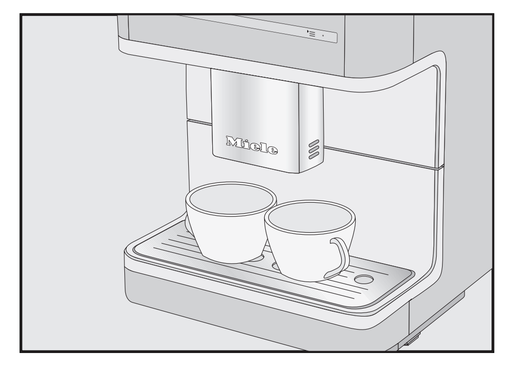
La boisson de votre choix s'écoule de la distribution centrale.

Lors de la première mise en service, faites couler deux cafés puis jetez-les. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les restes de café issus du contrôle qualité effectué en usine.

Deux doses

Vous pouvez aussi demander à la machine de vous préparer deux doses, dans une ou deux tasses.

Pour remplir deux tasses simultanément,



- déposez une tasse sous chaque buse de distribution de café.
- effleurez ⧉.
- effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée.

Deux doses de la boisson sélectionnée s'écoulent de la distribution centrale.

Conseil : Si vous restez un certain temps sans effleurer aucune touche, la sélection "double dose" ⧉ s'annule automatiquement.

Annuler la commande

Pour annuler une commande de boissons,

- effleurez de nouveau, soit la touche de commande des boissons, soit la touche ‣☰ pour les "autres boissons".

Conseil : Dès que le message "Stop" s'affiche à l'écran, validez l'annulation de la commande en appuyant sur OK.

Si vous avez demandé à la machine de vous préparer une **spécialité de café avec ajout de lait** ou **deux doses d'une même boisson**, vous pouvez annuler chacune des commandes séparément.

- Validez en effleurant OK.

La machine à café s'arrête en cours de préparation.

Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer un espresso ou un café avec du café moulu, ajoutez la quantité nécessaire à une dose dans le compartiment à café moulu.

Vous pouvez par exemple préparer un déca même si du café en grains avec caféine se trouve dans le réservoir.

La machine à café détecte la présence de café moulu dans le compartiment spécial.

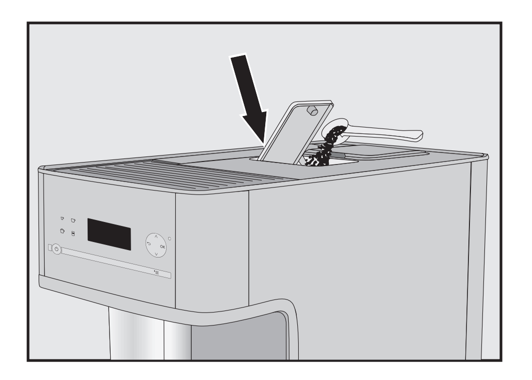
Toutefois avec le café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une** seule dose de café / d'espresso.

Remplir le compartiment à café moulu

Pour bien doser votre café, veuillez utilisez la cuillère doseuse fournie avec votre appareil.

Ne versez pas plus d'une cuillère doseuse rase dans le compartiment à café moulu. Si vous versez trop de café dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne pourra ni compacter le café ni l'infuser.

Pour préparer la prochaine boisson, la machine à café va utiliser tout le café moulu que vous avez mis dans le compartiment dédié.



- Ouvrez le couvercle du compartiment.
- Versez une cuillère doseuse rase de café dans le compartiment à café moulu.
- Refermez le couvercle du compartiment.

Le message "Préparer du café moulu" apparaît à l'écran.

Préparer un café à base de café moulu

Pour préparer un café à base de café moulu :

- Sélectionnez "Oui" puis validez en appuyant sur OK.

Choisissez maintenant quel type de café vous souhaitez préparer.

- Déposez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez la boisson de votre choix.

Votre café est prêt.

Si vous ne voulez **pas** préparer de boisson à base de café moulu :

- Sélectionnez "Non" puis validez en appuyant sur OK.

Le café moulu s'évacue dans le bac à marc de café.

Si vous ne sélectionnez pas votre boisson dans un délai de 15 secondes, le café moulu passe dans le bac à marc de café.

Boissons avec lait

⚠ Attention ! Risque de brûlures et d'ébouillantage au niveau de la distribution centrale et de la vanne de vapeur ! Tout ce qui sort de la machine à café est brûlant (vapeur, liquides) !

N'utilisez que du lait sans additifs, faute de quoi vous risquez d'endommager votre machine à café. Les additifs contenant la plupart du temps du sucre ajouté, ils ont tendance à adhérer au conduit de lait et à l'obstruer.

Vous avez commandé une boisson avec lait ? La machine commence d'abord par chauffer puis la distribution centrale produit de la vapeur qui réchauffe le lait, lequel devra encore mousser selon la boisson choisie.

Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation. Vous éliminerez ainsi les germes éventuels présents dans votre machine.

Vous pouvez choisir entre les spécialités de café à base de lait suivantes :

Le **cappuccino** est composé de 2/3 de mousse de lait et d' 1/3 tiers d'espresso.

Le **latte macchiato** est composé d' 1/3 de lait chaud, d' 1/3 de mousse de lait et d' 1/3 d'espresso.

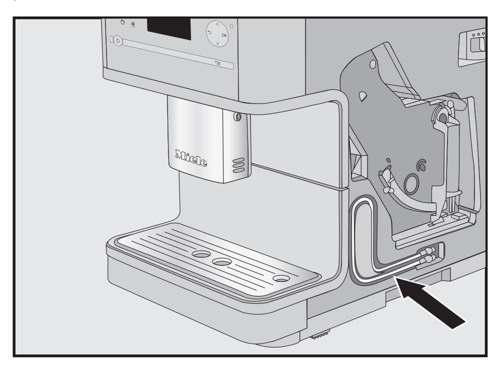
Le **caffè latte** est composé de lait chaud et de café.

Vous pouvez aussi commander du lait chaud ou de la **mousse de lait**.

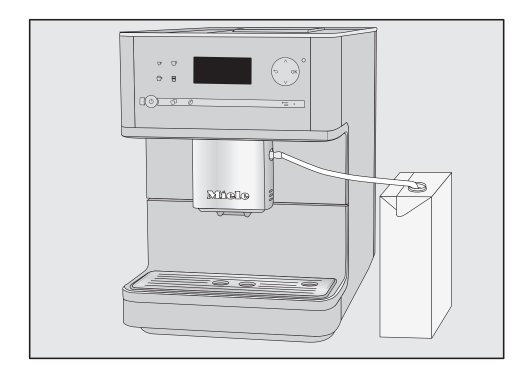
Conseil : pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (<13 °C).

Utilisez du lait conditionné en carton ou dans d'autres matériaux.

Le tuyau à lait se trouve à l'arrière de la porte.



■ Insérez le tuyau à lait dans l'ouverture de la distribution centrale.



■ Disposez le lait dans son emballage à droite de la machine à café.

- Introduisez le tuyau à lait dans l'emballage en l'enfonçant bien à l'intérieur.

Préparer des boissons avec ajout de lait

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée :

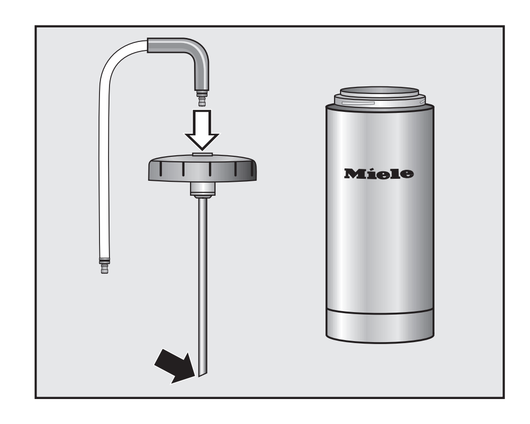
	Cappuccino
	Latte macchiato
	dans "Autres programmes" : Caffè latte, lait chaud, mousse de lait

Votre boisson est prête.

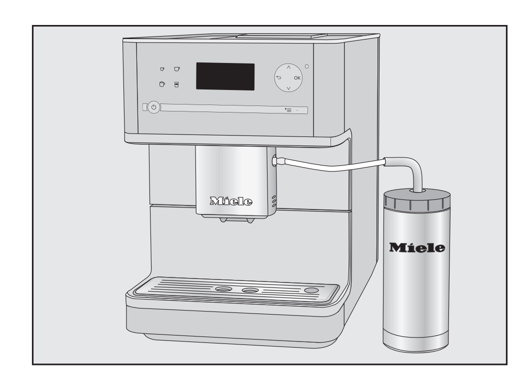
Remarques sur le pot à lait en inox

(en option, non livré)

Le pot à lait en inox permet de conserver le lait au frais. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 13 °C).



- Faites passer le tuyau d'aspiration en inox par l'intérieur du couvercle. Vérifiez que l'extrémité oblique est dirigée vers le bas.
- Remplissez le pot à lait isotherme jusqu'à 2 cm du bord au maximum puis posez le couvercle.
- Faites passer le flexible à lait avec le coude en acier inoxydable par le haut du couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- Posez le pot à lait isotherme à droite de la machine à café. Introduisez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

Vous voulez configurer votre machine à café pour qu'elle tienne compte de votre type de café ? Modifiez le degré de mouture enregistré au menu "Paramètres" ⊘, sélectionnez votre température d'infusion idéale ou activez l'option "Préinfusion".
Vous pouvez ainsi entrer vos réglages personnalisés pour chaque type de boisson.

Vous pouvez aussi adapter le degré de mouture selon le type de café utilisé.

Degré de mouture

Lorsque le degré de mouture du café est adapté, vous obtenez un filet de café qui coule régulièrement dans la tasse et une mousse onctueuse se forme (crema).

Une crema réussie a une belle couleur noisette.

Les messages suivants vous indiquent que vous devez modifier le degré de mouture.

Le degré de mouture est **trop gros** lorsque

– l'espresso / le café s'écoule trop vite dans la tasse.

– la crema est très claire et irrégulière.

Réduisez le degré de mouture afin d'obtenir une texture plus fine.

Le degré de mouture est **trop fin** lorsque

– l'espresso / le café tombe goutte à goutte dans la tasse.

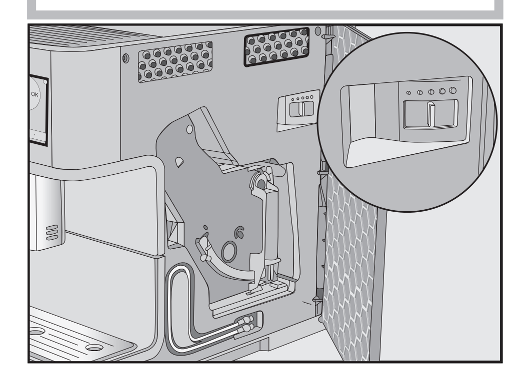
– la crema est brun foncé.

Augmentez le degré de mouture pour obtenir une texture moins fine.

Pour ne pas abîmer le moulin, tenez compte de la recommandation suivante :

Ne modifiez le degré de mouture que d'un cran à chaque fois.

Si vous souhaitez de nouveau modifier le réglage, remettez du grain à moudre.



■ Ouvrez la porte de l’appareil.

■ Pour affiner la mouture, actionnez le levier de réglage d'un cran vers la gauche. Actionnez-le vers la droite pour une plus grosse mouture.

■ Refermez la porte de l'appareil.

■ Préparez un café.

Ensuite vous pourrez continuer à modifier le degré de mouture.

Les modifications apportées ne sont perceptibles qu'après le second café.

Afficher et modifier les paramètres d'une seule boisson

■ Effleurez ☕.

La touche ☐ s'allume.

■ Choisissez votre boisson puis validez en effleurant la touche OK.

Les réglages en cours suivants s'affichent à l'écran : "Quantité de mouture", "Température de percolation" et "Préinfusion".

Quantité de mouture

La machine à café peut moudre et infuser entre 6 et 14 g de café par tasse. Plus la quantité de café par tasse est importante, plus le café / l'espresso est fort.

Les indices suivants vous signalent que vous devez modifier la quantité de mouture de votre café :

La quantité de mouture est **trop faible** lorsque

– l'espresso / le café s'écoule trop vite dans la tasse.

– la crema est très claire et irrégulière.

– l'espresso / le café est trop allongé.

Pour obtenir plus de café moulu, augmentez la quantité de mouture.

La quantité de mouture est **trop élevée** lorsque

– l'espresso / le café tombe goutte à goutte dans la tasse.

– la crema est brun foncé.

– l'espresso ou le café est trop amer

Réduisez la quantité de mouture pour utiliser moins de café moulu.

■ Sélectionnez "Quantité de mouture" puis validez en appuyant sur OK.

■ Pour modifier la quantité de mouture, effleurez plusieurs fois les flèches puis validez en effleurant OK.

Le réglage est enregistré.

Température de percolation

La température de percolation idéale dépend

– du type de café utilisé,

– du type de boisson (espresso ou café)

– de la pression atmosphérique de votre région.

Si vous vous trouvez à 2000 mètres d'altitude par exemple, réglez la température de percolation de votre machine à café sur un niveau plus faible que si vous vous trouvez au bord de la mer. En effet la pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, l'eau se mettra à bouillir plus tôt à la montagne qu'à la mer.

Vous avez le choix entre cinq températures de percolation.

Conseil : certains cafés ne supportent pas les températures élevées. En effet, certains crus sont plus sensibles que d'autres, de telle sorte que la formation de crema et le goût en sont affectés.

■ Sélectionnez "Température de percolation" puis validez en appuyant sur OK.

- Sélectionnez la température de votre choix puis validez en appuyant sur OK.

Le réglage est enregistré.

Préinfusion

Préinfusion du café : une fois moulu, le café est tout d'abord humecté avec un peu d'eau chaude puis l'eau résiduelle percole à haute-pression dans le café. Ce procédé permet de capturer les arômes des cafés moulus.

Vous avez le choix entre une préinfusion courte ou une préinfusion longue. Vous pouvez aussi désactiver la fonction "Préinfusion". Lorsque vous recevez votre appareil, la fonction est désactivée.

- Sélectionnez "Préinfusion" puis validez en effleurant OK.
- Sélectionnez un réglage puis validez en appuyant sur OK.

Le réglage est enregistré.

Le goût de vos cafés dépend non seulement du type de café mais aussi de la quantité d'eau ajoutée.
Vous pouvez à chaque fois adapter la quantité d'eau à la taille de vos tasses et au type de café utilisé.

Vous pouvez de même adapter la proportion de lait chaud, de mousse de lait ainsi que la quantité de café de vos spécialités de café avec lait. Vous pouvez également définir la taille des portions de lait chaud et de mousse de lait.

Chaque boisson a une quantité maximale programmée. Une fois celle-ci atteinte, la préparation cesse immédiatement et la quantité maximale autorisée pour cette boisson est enregistrée.

Pour démarrer la programmation des quantités, vous pouvez procéder de deux manières :

– via les symboles de boissons si vous souhaitez préparer une boisson à base de café,

– en sélectionnant "Quantité de boisson" au menu "Paramètres" ⊘.

Le réservoir à eau s'est vidé pendant la préparation ? La machine à café interrompt alors la programmation des quantités et le dosage n'est **pas** enregistré.

Conseil : si vous souhaitez annuler votre demande de modification du dosage, effleurez de nouveau les symboles des boissons ou la touche ‣☰.

Modifier le dosage d'une boisson pendant sa préparation

Dosage pour espresso ☕ et café ☕

■ Posez la tasse sous la distribution centrale.

■ Effleurez ☕ ou ☕ jusqu'à ce que le message "Modifier" s'affiche à l'écran.

Votre boisson est prête.

Vous pouvez valider le dosage des boissons à préparer dès que le message "Enregistrer" s'affiche à l'écran.

■ Lorsque la tasse est suffisamment remplie, validez en effleurant OK.

Dorénavant, la machine à café utilisera ce dosage quand vous commanderez cette boisson.

Dosage pour cappuccino et latte macchiato

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Effleurez ☕ ou 🥛 jusqu'à ce que les symboles de la boisson s'affichent à l'écran.

Cappuccino : mousse de lait, espresso

Latte macchiato : lait chaud, mousse de lait, espresso

- Utilisez les flèches pour sélectionner toutes les boissons dont vous voulez modifier le dosage. Validez-les les uns après les autres en appuyant sur OK.

Les boissons dont on doit modifier la quantité sont cochées : ✓.

- Sélectionnez "Démarrer" puis validez en effleurant OK.

La machine à café commence la préparation. Pour chaque boisson sélectionnée, vous pouvez valider la quantité dès que le message "Enregistrer" s'affiche à l'écran.

- Une fois la quantité atteinte, validez en effleurant OK.
- Enregistrez les quantités respectives de chaque boisson.

Dorénavant, la machine à café préparera cette boisson en respectant les proportions / dosages programmés.

Dosage pour caffè latte, lait chaud et mousse de lait

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Effleurez ⦰.
- Sélectionnez la boisson de votre choix.
- Sélectionnez "Quantité boisson" puis validez en effleurant OK.

Pour le **caffè latte**, vous pouvez modifier la quantité des ingrédients (lait chaud et café) en suivant la procédure décrite au chapitre "Dosage pour cappuccino et latte macchiato".

Pour la **mousse de lait** et le **lait chaud**, respectez la procédure décrite au chapitre "Dosage pour espresso et café".

Modifier les dosages des boissons à partir du menu "Paramètres" ⦰

- Effleurez ⦰.
- Choisissez votre boisson puis validez en effleurant la touche OK.
- Sélectionnez "Quantité boisson" puis validez en effleurant OK.

Dorénavant, vous n'aurez qu'à vous reporter à la marche à suivre indiquée sous "Modifier le dosage d'une boisson pendant sa préparation".

Le menu "Réglages" vous permet de configurer la machine à café selon vos besoins.

Aller dans le menu "Réglages"

- Effleurez ‣☰ puis sélectionnez "Réglages".

Maintenant, vous pouvez soit vérifier soit modifier les réglages.

Le réglage sélectionné est coché : ✓.

> Effleurez ⮌ pour passer au niveau de menu supérieur.
> En effleurant la touche ‣☰, vous retournez au menu "Sélectionner une boisson".

Modifier et enregistrer les réglages

- Effleurez ‣☰ puis sélectionnez "Réglages".
- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches.
  Validez en appuyant sur OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que l'option de votre choix apparaisse en surbrillance.
- Validez en effleurant OK.

Le réglage est enregistré.

Liste des réglages possibles

Pour chaque option, les réglages d'usine sont affichés en **gras**.

Option	Réglages possibles
Langue	**allemand**, autres langues Pays
Heure	Format affichage heure 12 H / 24 H Régler
Minuterie	Régler Mise en marche à / Arrêt au bout de (**1:00**) / Arrêt à Activer Mise en marche à (oui / **non**) / Arrêt à (oui / **non**)
Mode éco	activé / désactivé
Info	Nombre boissons Total des boissons / Espresso / Café / Café long / Cappuccino / Latte macchiato / Caffè latte / Mousse de lait / Lait chaud / Eau chaude Boissons avant détartrage Boissons avant dégraissage de l'unité de percolation
Verrouillage	activé / **désactivé**
Dureté de l'eau	douce moyenne dure **très dure**
Luminosité de l'affichage	-
Revendeurs	Mode expo activé / **désactivé**
Réglages usine	ne pas restaurer restaurer

Langue

Vous pouvez sélectionner la langue et le pays de tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : si par inadvertance vous vous êtes trompé de langue, repérez-vous au symbole ⚑ pour retrouver la langue de votre choix.

Heure

Vous pouvez à présent régler l'heure et le format d'affichage que vous préférez :

Format affichage heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- format 24 heures (24 h)
- format 12 heures (12 heures)

Régler

Utilisez les flèches pour régler les heures et les minutes.

Minuterie

Vous pouvez choisir entre les fonctions de la minuterie suivantes :

La machine à café

- se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner ("Mise en marche à").
- s'arrête à une heure déterminée ("Arrêt à").
- s'arrête au bout d'un temps déterminé si aucune touche n'est actionnée ("Arrêt au bout de").

Pour les fonctions "Mise en marche à" et "Arrêt à", la minuterie doit être **activée**.

Mise en marche à :

En cas d'activation de la sécurité enfants, la machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure programmée !

Utilisez les flèches pour régler les heures et les minutes.

Si la minuterie de la machine à café a été réglée en mode "Mise en marche à" et que vous n'avez toujours pas préparé de boisson au bout de **trois mises en marche**, cette programmation automatique de l'appareil se désactive afin de prévenir un déclenchement inutile de la machine à café pendant une absence prolongée.

Les programmations restent toutefois enregistrées et seront réactivées la prochaine fois que vous allumerez votre machine à café.

Arrêt à

Utilisez les flèches pour régler les heures et les minutes.

En cas d'absence prolongée, les heures programmées sont réactivées à la première remise sous tension manuelle de la machine (voir chapitre "Mise en marche à").

Arrêt au bout de

Si aucune touche n'est actionnée ni aucune boisson préparée au bout de 30 minutes, la machine à café s'arrête automatiquement afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine à l'aide des flèches et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Activer et désactiver la minuterie

La fonction "Mise en marche à" de la minuterie n'est pas accessible quand la sécurité enfants est activée.

- Choisissez une fonction de la minuterie.

La fonction de la minuterie qui a été sélectionnée est cochée : ☑.

- Effleurez la flèche ∨ jusqu'à ce que "Appliquer" apparaisse en surbrillance.
  Validez en effleurant OK.

Mode éco

Le mode éco permet d'économiser de l'énergie. Le système de production de vapeur ne chauffe que si vous commandez une boisson dont la préparation requiert de la vapeur pour du lait chaud et de la mousse de lait.

Une fois le mode éco désactivé, vous pouvez enchaîner sur la préparation de la mousse de lait, du lait chaud, du café ou de l'espresso. Toutefois le système de production vapeur chauffant en continu, la consommation d'énergie sera nettement supérieure.

La machine à café vous signale alors ces variations de la consommation énergétique.

Info (afficher des informations)

L'option "Info" vous permet d'afficher le nombre de tasses préparées pour chaque type de boisson.

Vous avez par ailleurs la possibilité de vérifier qu'il reste plus de 50 boissons à préparer avant le prochain détartrage / dégraissage de l'unité de percolation.

Pour retourner à l'écran précédent,

- validez en appuyant sur OK.

Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants 🔒)

Vous pouvez verrouiller la machine à café pour empêcher les personnes non autorisées d'utiliser l'appareil (enfants, etc.).

Activer et désactiver la sécurité enfants 🔒

> Si la sécurité enfants est activée, la fonction de la minuterie "Mise en marche à" est désactivée.

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Le message "Pour déverrouiller pressez la touche OK pendant 6 secondes" s'affiche ?

■ Effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

> Dès que vous mettez la machine à café hors tension, l'appareil se verrouille de nouveau.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations sur la dureté de l'eau au chapitre "Première mise en service".

Luminosité de l'affichage

Pour modifier la luminosité de l'affichage, utilisez les flèches.

Réglage d'usine

Vous pouvez annuler les réglages de la machine à café pour restaurer les réglages d'usine.

Pour savoir quels étaient les réglages d'usine au moment de la livraison, reportez-vous à la "Liste des réglages possibles".

> Les réglages suivants ne seront **pas** réinitialisés :
>
> - Langue
> - Heure
> - Nombre de boissons servies
> - Profils
> - Quantité boisson

Mode expo (revendeur)

> Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour un usage domestique.

La fonction "Revendeurs" permet de présenter la machine à café dans un commerce ou des lieux d'exposition : la machine à café est en marche mais il est impossible de préparer des boissons ou d'effectuer des actions.

> Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

Rappel

Nettoyez la machine à café tous les jours afin d'éviter la formation de germes.

Périodicité	Que faut-il nettoyer / entretenir ?
Tous les jours (avant d'éteindre la machine à café)	Réservoir à eau
	Bac à marc de café
	Bac d'égouttage et plaque d'égouttage en métal
	Pot à lait en inox (non livré)
1 fois par semaine (voire plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale à cappuccinatore intégré
	Nettoyer la façade de l'appareil (en particulier après le détartrage)
	Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main.
Toutes les 200 doses environ	Dégraisser l'unité de percolation (avec une pastille de nettoyage)
En fonction de la dureté d'eau	Détartrer la machine à café
Si nécessaire	Réservoir à grains
	Compartiment à café moulu

Certaines pièces de la machine à café vont au lave-vaisselle. Toutefois un passage fréquent au lave-vaisselle peut altérer leur traitement de surface et les résidus alimentaires (tomates, betteraves, etc.) sont susceptibles de les décolorer légèrement.

Nettoyez les éléments suivants à la main **exclusivement** :

- Unité de percolation
- Habillage de la distribution centrale
- Couvercle du réservoir à eau
- Couvercle du réservoir à grains
- Support de plaque d'égouttage (sur bac d'égouttage)
- Pot à lait isotherme avec couvercle (non livré, en option)

⚠ Certaines parties de la machine et les liquides qui s'coulent sont très chauds. Vous risquez de vous brûler !
Avant de la nettoyer, laissez refroidir la machine à café. L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four. La vapeur risque de provoquer un court-circuit.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit détartrant,
- de produit pour inox,
- de liquide vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit abrasif tel que la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosse ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique,

Rincer l'appareil

Un programme de rinçage s'enclenche après chaque préparation de boisson : il permet d'éliminer les éventuels restes de café.

Vous pouvez toutefois rincer la machine manuellement.

- Effleurez ‣≡ puis sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Rincer appareil" puis validez en effleurant OK.

Tous les conduits sont rincés.

Le cas échéant, suivez l'affichage qui vous invite à poser le conduit de lait dans le bac d'égouttage.

Conduit de lait

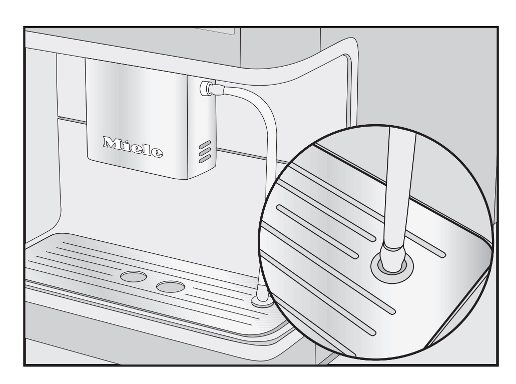
Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait.
Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

Rinçage du conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. Vous avez préparé une boisson à base de lait ? La machine à café va vous demander de nettoyer le conduit de lait au plus tard avant que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez aussi rincer le conduit de lait manuellement.

- Effleurez ‣☰ puis sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Rincer le conduit de lait" puis validez en effleurant OK.



- Enfilez le conduit de lait dans l'ouverture de droite de la plaque d'égouttage dès que l'appareil vous y invite.
- Validez en effleurant OK.

Le programme de rinçage du conduit de lait commence.

Nettoyer le conduit de lait

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine. La machine à café vous le rappelle automatiquement.

- Validez en effleurant OK.

Le compteur interne d'intervalle de nettoyage se remet à zéro quand vous validez le programme de rinçage du conduit de lait.
Il n'y aura **pas** de second rappel.

Vous avez le choix entre deux possibilités :

– vous enlevez le cappuccinatore intégré, le désassemblez puis le nettoyez au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu d'eau chaude et du liquide vaisselle.

– vous enclenchez le programme de rinçage du conduit de lait après avoir ajouté un sachet de nettoyant en poudre spécial machine à café de Miele.

Nettoyer le conduit de lait avec du nettoyant en poudre spécial machine à café

- Effleurez ‣≡ puis sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Nettoyage du conduit de lait".

Le processus de nettoyage ne peut plus être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'au bout.

- Validez en effleurant OK.

Le processus est lancé.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

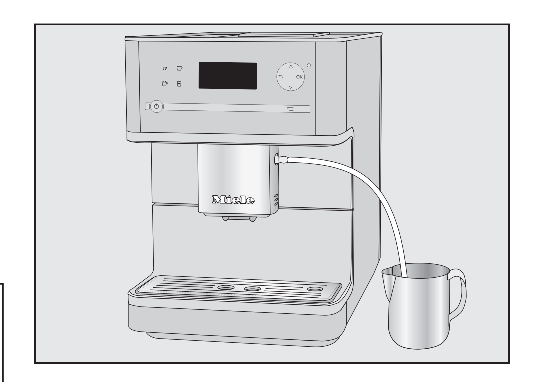
Dès que le message "Plonger le conduit de lait dans le produit nettoyant" s'affiche, dissolvez la poudre dans de l'eau tiède.

Préparer la solution de nettoyage

Le produit nettoyant en poudre pour le conduit de lait a été conçu tout spécialement pour cette machine à café. Vous pouvez vous le procurer auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou de la boutique en ligne Miele (www.miele-shop.com).

Utilisez uniquement ce nettoyant en poudre afin de ne pas endommager l'appareil.

- Versez la poudre de nettoyage dans 200 ml d'eau tiède puis remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.



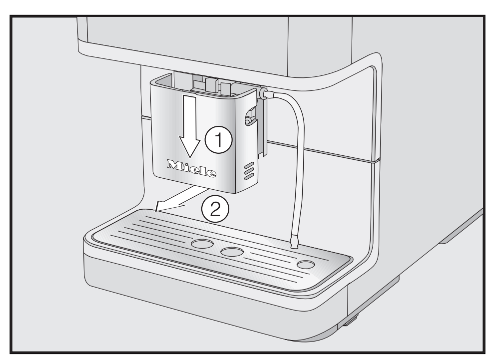
- Posez le récipient près de la machine à café puis accrochez le conduit de lait dans la solution den nettoyage. Vérifiez que le conduit de lait est suffisamment enfoncé dans le liquide.
- Validez en effleurant OK.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

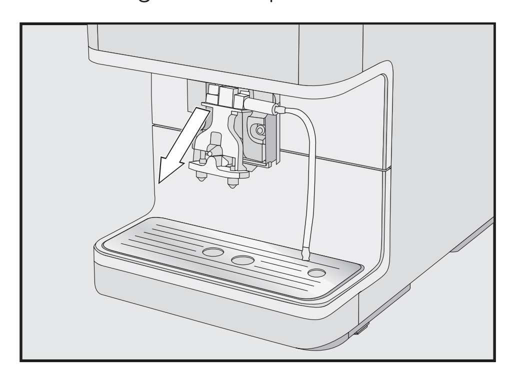
Distribution centrale à cappuccinatore intégré

Nettoyez l'habillage de la distribution centrale exclusivement **à la main** avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

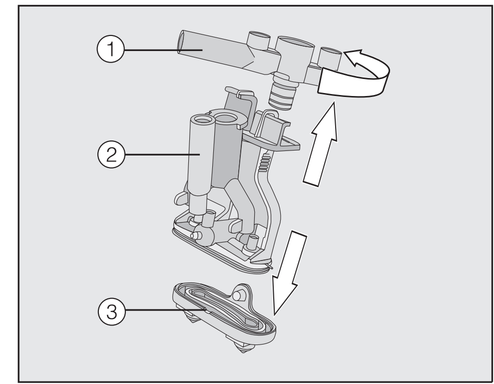
Toutes les pièces passent au lave-vaisselle.



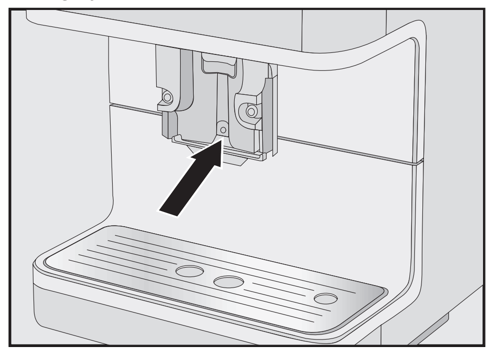
- Démontez la distribution centrale en la tirant à fond vers le bas puis sortez l'habillage en inox par l'avant.



- Sortez l'unité d'écoulement par l'avant.



- Faites pivoter la partie supérieure ① avec le logement du conduit de lait puis tirez-la vers l'extérieur. Retirez aussi la pièce en forme de Y ② puis les buses d'écoulement ③.
- Nettoyez chaque pièce soigneusement.



- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

Si le flexible de lait est bouché, passez-le sous l'eau et nettoyez-le avec le goupillon.

- Insérez le goupillon dans le conduit de lait puis enfoncez-le en faisant un mouvement de va-et-vient plusieurs fois, jusqu'à ce que vous ayez éliminé tous les résidus de lait.
- Remontez l'unité d'écoulement.
- Enfoncez l'unité d'écoulement dans la distribution centrale puis appuyez fermement jusqu'à ce que les buses d'écoulement soient alignées avec l'arête de distribution.
- Remettez le couvercle en inox puis le conduit de lait si nécessaire.

Pot à lait

(en option, non livré)

Nous conseillons de démonter et de nettoyer les éléments du pot à lait tous les jours.

- Nettoyez toutes les pièces **à la main exclusivement**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Si nécessaire, utilisez le goupillon fourni qui permet d'enlever tous les résidus de lait.
- Rincez bien tous les éléments sous le robinet puis séchez-les. Les restes de liquide vaisselle peuvent altérer le goût du lait et la qualité de la mousse de lait.
- Remontez les pièces du pot à lait isotherme.

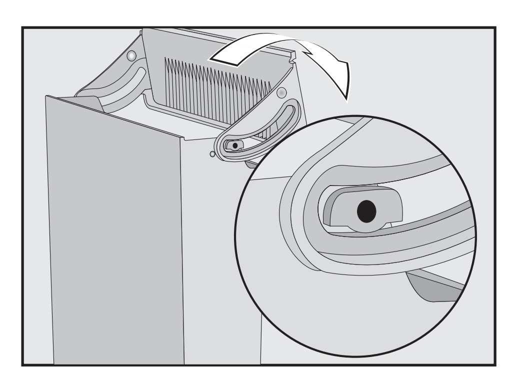
Réservoir à eau

Nettoyez le couvercle du réservoir à eau **à la main**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Afin de prévenir la formation de germes, renouvelez l'eau tous les jours.

Vérifiez l'état de propreté de la vanne et des surfaces situées sous le réservoir à eau et la machine à café, faute de quoi vous ne réussirez pas à insérer le réservoir à eau dans son habitacle.

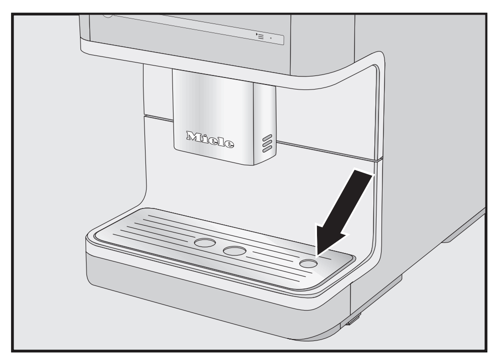
- Appuyez sur le côté droit du couvercle.



- Tirez le réservoir à eau par le couvercle en le soulevant.
- Retirez le couvercle du réservoir à eau puis nettoyez-le à la main.
- Mettez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle puis séchez-le.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface de rangement de la machine à café, en étant particulièrement attentive aux parties en creux.
- Remontez le réservoir à eau.

Plaque d'égouttage

- Sortez la plaque d'égouttage du support du bac d'égouttage.
- Passez la plaque d'égouttage au lave-vaisselle ou nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez la plaque d'égouttage.



- Remettez la plaque d'égouttage à son emplacement en veillant à ce que le logement du conduit de lait se retrouve sur la droite.

Bac d'égouttage et bac à marc de café

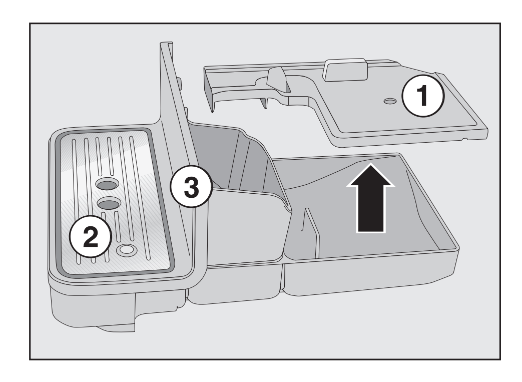
Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **tous les jours** pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures.

Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage. On y retrouve souvent un peu d'eau de rinçage.

Un message s'affiche à l'écran dès que le bac d'égouttage et / ou à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

Risque de brûlures !
Si vous venez de rincer la machine à café, attendez un peu avant de sortir le bac d'égouttage de l'appareil. En effet, l'eau de rinçage continue de s'écouler.

- Soulevez la distribution centrale le plus possible vers le haut.



- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution puis retirez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Enlevez la plaque d'égouttage ② avec son support ③.
- Nettoyez chaque pièce soigneusement.

Nettoyez le support de la plaque d'égouttage **à la main** exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle.

- Nettoyez les surfaces intérieures sous le bac d'égouttage.
- Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Vérifiez que le bac d'égouttage est bien enfoncé jusqu'à la butée.

Réservoir à grains et compartiment à café moulu

⚠ Eteignez la machine à café en appuyant sur l'interrupteur.

Conseil : Utilisez un aspirateur pour aspirer les restes de café moulu du réservoir à grains et du compartiment à café moulu.

- Ouvrez le réservoir à grains de café.
- Le cas échéant, retirez le café en grains qui s'y trouve.
- Nettoyez le réservoir à grains avec un chiffon doux.

Vous pouvez de nouveau remplir le réservoir avec le café en grains.

Si nécessaire, nettoyez le compartiment à café moulu :

- Ouvrez le couvercle du compartiment.
- Le cas échéant, retirez le café moulu qui s'y trouve.

Unité de percolation

⚠ Eteignez la machine à café en appuyant sur l'interrupteur.

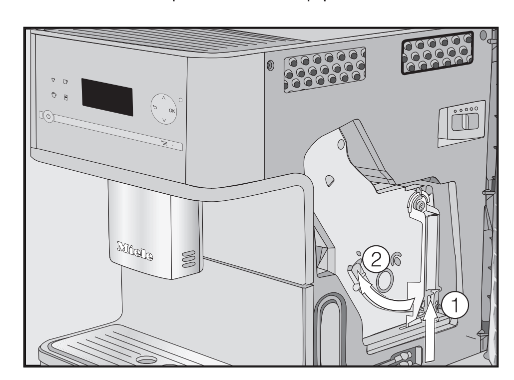
Nettoyez l'unité de percolation **à la main et à l'eau chaude**, sans aucun produit de nettoyage.
Les pièces mobiles de l'unité de percolation ont été lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main

Vous pouvez retirer l'unité de percolation afin de la nettoyer.

- Ouvrez la porte de l'appareil.

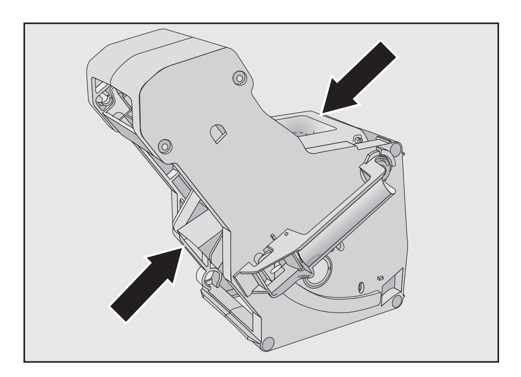


- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Sortez doucement l'unité de percolation de la machine à café.

Si l'unité de percolation est difficile voire impossible à sortir, c'est qu'elle est mal positionnée (cf. "En cas d'anomalie").

> Quand vous remettez l'unité de percolation, **ne modifiez pas** la position de la poignée. Elle se déréglerait et vous ne pourriez plus l'insérer dans la machine à café.

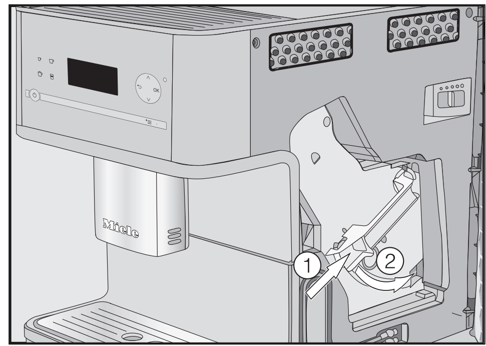
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main et à l'eau chaude**, sans aucun produit nettoyant.



- Enlevez les restes de café des filtres. Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième sur la gauche à côté de l'entonnoir.
- Séchez bien l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Retirez les restes de café moulu avec un aspirateur.

Répétez les mêmes opérations dans l'ordre inverse pour remonter l'unité de percolation :

- Insérez l'unité de percolation dans la machine à café.



- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite ②.
- Refermez la porte de l'appareil.

Dégraisser l'unité de percolation

L'unité de percolation est susceptible de se boucher plus ou moins rapidement selon le taux de matières grasses de votre café. Nettoyez toujours l'unité de percolation avec les petites pastilles nettoyantes fournies.

En dégraissant régulièrement l'unité de percolation avec les petites pastilles nettoyantes fournies, vous préservez tout l'arôme de vos cafés et garantissez le bon fonctionnement de votre machine à café.

Les pastilles nettoyantes de dégraissage de l'unité de percolation ont été développées spécialement pour la machine à café. Vous pouvez vous procurer les pastilles nettoyantes auprès de votre revendeur Miele, du service après-vente Miele ou sur www.miele-shop.com.

Le message "Dégraisser l'unité de percolation" s'affiche toutes les 200 préparations.

- Validez en effleurant OK.

Ce message s'affichera jusqu'à ce que l'unité de percolation ait été dégraissée.

Pour dégraisser l'unité de percolation,

- effleurez ‣≡ puis sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Dégraisser l'unité de percolation".

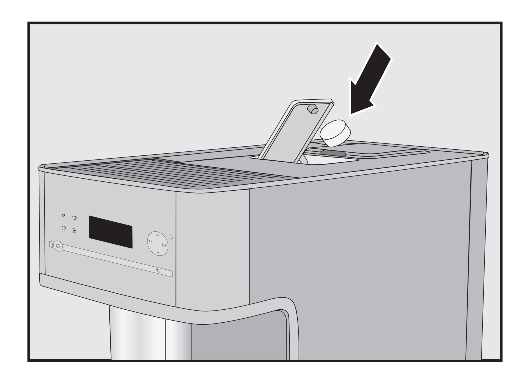
Le processus de nettoyage ne peut plus être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'au bout.

- Validez en effleurant OK.

Le processus est lancé.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque le message "Déposer la petite pastille nettoyante dans le compartiment à café moulu et fermer" s'affiche :



- Introduisez la pastille nettoyante dans le réservoir à café moulu.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Carrosserie

Retirez immédiatement les salissures de la carrosserie. Les dépôts éventuels risquent de décolorer et d'altérer les surfaces de votre machine à café.

Attention à ne pas laisser pénétrer d'eau derrière l'écran !

Toutes les surfaces de la carrosserie sont susceptibles de se rayer et de se décolorer si vous utilisez des produits de nettoyage inappropriés.

Nettoyez immédiatement les éventuelles éclaboussures survenues lors du détartrage. Elles risquent d'endommager les surfaces.

- Eteignez la machine à café.
- Nettoyez la façade avec une éponge, un peu de liquide vaisselle et de l’eau chaude puis séchez avec un chiffon doux.

Conseil : vous pouvez aussi nettoyer la façade de l'appareil avec un chiffon microfibre Miele.

> Attention ! Ces produits risquent d'endommager les surfaces et parquets naturels fragiles !
> Les solutions de détartrage sont susceptibles d'éclabousser et d'abîmer les surfaces alentours.
> Pour les protéger pendant le détartrage, recouvrez-les ou posez un torchon sur le bac à capsules usagées. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues lors du détartrage.

La machine à café ne s'entartre que si elle est utilisée. La rapidité de l'entartrage dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Détartrez régulièrement votre appareil.

C'est la machine à café qui gère le détartrage et vous indique les opérations à effectuer. A l'écran, plusieurs messages vous invitent notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir à eau.

Le détartrage est **obligatoire**.

Lorsque le détartrage doit être effectué, la machine à café vous le signale. Le message "Boissons jusqu'au détartrage de l'appareil : 50" s'affiche à l'écran. A partir de ce moment-là, la machine à café affiche le nombre de boissons restant jusqu'au détartrage à chaque fois que vous préparez une boisson.

■ Validez en effleurant OK.

Lorsque le nombre de boissons restantes arrive à 0, la machine à café se bloque complètement. Le message "Détartrer l'appareil" s'affiche à l'écran.

Vous pouvez arrêter la machine à café si vous ne voulez pas détartrer l'appareil à ce moment-là. Cependant vous devrez procéder au détartrage pour pouvoir de nouveau préparer des boissons.

Détartrer sur invitation

> Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'au bout.

Pour démarrer immédiatement le détartrage,

■ validez en appuyant sur OK.

Le processus est lancé.

■ Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque le message "Remplir le réservoir à eau avec le détartrant et de l'eau tiède jusqu'au repère et le remettre" s'affiche à l'écran, veuillez procéder comme suit :

Préparer la solution de détartrage

Les grandes pastilles de détartrage fournies avec votre appareil ont été conçues tout spécialement pour les machines à café Miele. Vous pouvez vous les procurer auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

Pour un détartrage, vous avez besoin d' **1** seule pastille de détartrage.

Utilisez exclusivement les grandes pastilles de détartrage Miele. D'autres produits de détartrage risquent d'endommager la machine à café et d'altérer le goût de vos boissons.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau tiède jusqu'au repère ⫹.
- Mettez **1** pastille de détartrage dans l'eau.

Respectez les proportions indiquées pour les tablettes de détartrage. Il est essentiel de ne pas verser moins d'eau que conseillé dans le réservoir à eau, faute de quoi le détartrage s'interromprait prématurément.

- Remettez le réservoir à eau dans son habitacle.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Le message "Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au repère ⫹ s'affiche à l'écran ?

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire en veillant à ce qu'il ne reste plus **aucun** résidu de détartrant dans le réservoir à eau. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère ⫹.

Le processus de nettoyage se termine par un rinçage. Vous pouvez reprendre la préparation de boissons.

Nettoyez immédiatement les projections survenues lors du détartrage. Elles pourraient endommager les surfaces.

Après le détartrage, nettoyez aussi le réservoir à eau et le bac d'égouttage très soigneusement afin d'éliminer tous les restes de produit détartrant.

Démarrer un détartrage sans invitation

- Effleurez ‣≡ puis sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez "Détartrer l'appareil".

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'au bout.

- Validez en effleurant OK.

Le détartrage démarre.

En cas d'anomalie

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et défauts susceptibles de se produire au quotidien. Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution.

⚠ Attention ! N’ouvrez sous aucun prétexte la carrosserie de la machine à café !
Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer cet appareil électrique. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Si le tableau ci-dessous ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.

Messages à l'écran

Vous devez valider les messages d'erreur en appuyant sur OK, faute de quoi ces messages continuent de s'afficher à l'écran.

- Pour résoudre l'anomalie, suivez les instructions affichées à l'écran.
- Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.

Message	Cause et solution
F1, F2 F80, F82	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⓘ. Attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche.
F 41, F 42 F 74, F 77 F 235, F 236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⓘ. Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche.

Message	Cause et solution
"Quantité de café moulu trop élevée"	Il y a trop de café moulu dans le compartiment à café moulu. Si vous avez versé plus d'une cuillère doseuse rase de café moulu dans le compartiment dédié, l'unité de percolation n'est plus capable de compresser le café. Le café moulu se vide dans le bac à marc de café et un message d'erreur s'affiche. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⓘ. ■ Une fois l'unité de percolation sortie de l'appareil, nettoyez-la soigneusement (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation"). ■ Retirez le café moulu de la machine, à l'aide d'un aspirateur par exemple. ■ Dosez le café au moyen de la cuillère doseuse fournie. Versez **une** seule cuillerée rase de café moulu dans le compartiment à café moulu.

Message	Cause et solution
F73 ou "Vérifier l'unité de percolation"	L'unité de percolation ne revient plus dans sa position initiale. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt Ⓘ. ■ Une fois l'unité de percolation sortie de l'appareil, nettoyez-la soigneusement (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation"). ■ Remettez le système d'éjection du café dans sa position initiale. ■ Ne replacez pas l'unité de percolation. Fermez la porte et rallumez la machine à café en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⏻. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et repasse en position initiale. ■ Lorsque le message "Installer l’unité de percolation" s’affiche, replacez l'unité de percolation dans l'appareil puis fermez la porte.

Fonctionnement anormal de la machine à café

Anomalie	Cause et solution
L'éclairage ne s'allume pas après la mise sous tension de la machine à café.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages - Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Appelez le service après-vente.
L'écran reste éteint lorsque vous rallumez la machine à café en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⏻.	Vous n'avez pas effleuré suffisamment la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ⏻ pendant au moins 3 secondes.
	L'interrupteur est positionné sur "0". ■ Positionnez l'interrupteur sur "I".
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise électrique. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux. ■ Débranchez la machine à café. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente.
La machine à café s'arrête brusquement.	Le délai de désactivation programmé par la minuterie est écoulé. ■ Le cas échéant, modifiez la durée de réglage de l'arrêt automatique (voir chapitre "Réglages - Minuterie").
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise électrique. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.

En cas d'anomalie

Anomalie	**Cause et solution**
Les touches sensitives ne réagissent pas. Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil.	Une anomalie interne s'est produite. ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
La machine à café ne s'allume plus bien que le réglage de la minuterie "Mise en marche à" soit activé.	La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages - Sécurité enfants").
	La machine à café s'est enclenchée automatiquement 3 fois de suite mais personne ne s'en est servi. ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.
L'écran est peu ou pas lisible.	La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible. ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages" - Luminosité de l'écran").
Le message "Remplir le réservoir à eau et le remettre en place" s'affiche bien que le réservoir soit plein et placé dans l'appareil.	Le réservoir n'est pas correctement installé dans la machine. ■ Sortez le réservoir à eau puis remettez-le.
	Vous n'avez pas rempli ou replacé correctement le réservoir à eau. ■ Remplissez-le jusqu'au repère ⫅ et lancez le processus de détartrage.
Une fois l'appareil enclenché, le message "Remplir le réservoir à eau et le remettre en place" s'affiche, bien que le réservoir soit plein et déjà en place. Le rinçage ne se déclenche pas.	La machine à café est entartrée. ■ Eteignez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche. ■ Lorsque l'indication "Phase de chauffage" s'affiche, effleurez ❐ puis sélectionnez "Détartrer l'appareil". ■ Détartrez la machine à café.

Anomalie	Cause et solution
La mousse et le lait ne sortent plus de la distribution centrale.	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez la distribution centrale avec le goupillon, en particulier le cappuccinatore et le conduit de lait.
Vous avez vidé le bac d'égouttage mais le message "Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café" s'affiche à l'écran.	Le bac d'égouttage n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil. ■ Vérifiez que le support de la plaque d'égouttage est bien en place sur le bac d'égouttage.
La préparation de la boisson a été interrompue.	Si le réservoir à eau se vide pendant que vous préparez une boisson, le message "Continuer la préparation ? Oui / Non" s'affiche à l'écran une fois le réservoir à eau rempli et remis en place. Si vous ne confirmez pas en appuyant sur "Oui" dans les 5 minutes qui suivent, la commande est annulée.
Aucun rinçage ne se produit au moment de la mise en marche.	Ceci n'est pas une anomalie ! Tant que la machine à café est à une température supérieure à 60 °C, le rinçage ne s'enclenche pas.
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible d'arrêter la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⏻.	Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Mode expo").
Le message "Remplir le réservoir à grains" s'affiche bien qu'il ait déjà été rempli.	Ceci n'est pas une anomalie ! ■ Confirmez en appuyant sur la touche OK.

Anomalie	Cause et solution
La préparation d'une boisson commence bien qu'aucune touche n'ait été activée.	De la vapeur s'est probablement condensée sur le bandeau de commande, ce qui a provoqué le déclenchement intempestif de la machine. ■ Essuyez l'eau condensée avec un chiffon sec.
Du lait goutte ou s'écoule de la distribution centrale, bien qu'aucune préparation contenant du lait ne soit en cours de préparation.	Le niveau de remplissage du pot à lait est plus élevé que celui de la distribution centrale. ■ Soulevez la distribution centrale le plus possible vers le haut.
Le processus de détartrage a été démarré involontairement.	Une fois que vous avez validé OK, le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'au bout. Ceci procède d'une mesure de sécurité afin de garantir un bon détartrage de la machine à café.
L'appareil fait beaucoup de bruit pendant le détartrage.	Ceci n'est pas une anomalie ! De l'eau à haute pression est envoyée dans les conduits. Aussi il est normal que cette opération soit bruyante.
Le temps de chauffe est plus long. Le débit d'eau n'étant plus valable, la machine à café fonctionne moins bien.	La machine à café est entartrée. ■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").

Anomalie	Cause et solution
Aucun café / espresso ne s'écoule de la distribution centrale ou la boisson ne s'écoule que d'une seule buse.	La distribution centrale est bouchée. ■ Rincez les conduits de café (cf. "Nettoyage et entretien - "Rinçage"). ■ Si l'espresso ne coule toujours pas ou seulement d'un côté, ■ démonter la distribution centrale puis nettoyez toutes les pièces soigneusement (cf. Nettoyage et entretien" - Distribution centrale à cappuccinatore intégré). ■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
Après la remise en service de la machine, le message "Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café" s'affiche à l'écran alors que cela a déjà été fait.	Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc de café n'ont pas été vidés après la dernière utilisation ou que le compteur interne ne soit pas revenu à 0. ■ Retirez précautionneusement le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.

Résultat non satisfaisant

Anomalie	Cause et solution
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut utiliser du lait froid (température inférieure à 13°C). ■ Contrôlez la température du lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Utilisez le goupillon pour nettoyer la distribution centrale à cappuccinatore intégré et le conduit de lait.
La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire lors de la mouture du café.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir à grains de café en grains frais.
	Il se peut que des cailloux soient présents dans les grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
L'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse.	Le degré de mouture est trop gros. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (cf. "Un café selon vos goûts" - "Degré de mouture").
L'espresso ou le café s'écoule trop lentement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop fin. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus gros (cf. "Un café selon vos goûts" - "Degré de mouture").

Anomalie	Cause et solution
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'est pas préchauffée.
	La température de percolation est trop faible. ■ Augmentez la température de percolation (cf. "Un café selon vos goûts" - "Température de percolation").
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Une fois l'unité de percolation enlevée de l'appareil, nettoyez-la à la main (cf. chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation"). ■ Dégraissez l'unité de percolation (cf. chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation").
La crema (mousse blonde du café) ne se forme pas bien.	Le degré de mouture n'est pas réglé de manière optimale. ■ Réglez plus finement ou plus grossièrement le degré de mouture (cf. "Un café selon vos goûts" - "Degré de mouture").
	La température de percolation est trop élevée pour ce type de café. ■ Réduisez la température de percolation (cf. "Un café selon vos goûts" - "Température de percolation").
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains.

Vous n'avez pas utilisé votre machine à café depuis un certain temps et vous devez la transporter pendant un long trajet ? Nous vous conseillons de préparer votre appareil en prévision de ce déplacement.

Effectuez les opérations suivantes :

- Videz le réservoir à grains et nettoyez-le.
- Videz le réservoir à eau et nettoyez-le.
- Utilisez la fonction vapeur pour évacuer toute l'eau des circuits de la machine à café
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café
- Emballez bien le tout

Utilisez la fonction vapeur pour évacuer toute l'eau des circuits de la machine à café

Avant de stocker ou de transporter votre machine à café, vous devez veiller à bien vider tous les circuits d'eau, et ce particulièrement si les températures sont passées au-dessous de 0 °C.

Le fait de vider complètement le circuit d'eau de la machine évite les dégâts des eaux et autres dommages causés par le gel.

■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

■ Effleurez ↶.

■ Effleurez deux fois ⎙.

Le message "Vider système" s'affiche à l'écran ,

■ Sélectionnez "Oui" puis validez en appuyant sur OK.

■ Suivez les instructions affichées à l'écran.

⚠ Attention ! Risque de brûlures et d'ébouillantage au niveau des buses de distribution ! De la vapeur brûlante sort de la machine.

Quand le message "Opération terminée" s'affiche à l'écran, cela signifie que toute l'eau a été évacuée des conduits.

■ Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

■ Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Vous pouvez emballer votre machine à café.

Emballages

Vérifiez que votre appareil est propre et sec avant de l'emballer.
Les restes de café moulu risquent de rayer les surfaces. Quant aux restes de café, de lait ou d'eau, ils favorisent l'apparition de moisissures.

Pour remballer votre machine à café, utilisez l'emballage d'origine avec les pièces en polystyrène .

Mettez le mode d'emploi dans le carton. Vous l'aurez ainsi sous la main lorsque vous remettrez votre appareil en service.

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele

ou

- le service après-vente Miele

Le numéro de téléphone du service après-vente Miele se trouve à la fin de ce mode d'emploi.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces données sur la plaque signalétique située derrière le bac d'égouttage de votre appareil.

Conditions et durée de la garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Le fait de modifier les réglages d'usine du mode éco ou de la minuterie entraine une augmentation de la consommation énergétique de la machine à café.

Le cas échéant, le message "Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation énergétique" s'affiche à l'écran.

Désactiver la machine à café avec l'interrupteur

Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant un certain temps, arrêtez-la à l'aide de l'interrupteur au dos de l'appareil.

Pour éviter d'endommager votre appareil, vérifiez que les données de raccordement (tension et fréquence) qui figurent sur la plaque signalétique de votre machine à café sont identiques à celles du réseau électrique .
Comparez-les avant de brancher l'appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située derrière le bac d'égouttage de votre appareil.

L'appareil qui vous est livré est prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 50 Hz 220 - 240V.

Ne raccordez la machine à café qu'à une prise de courant avec mise à la terre conforme. Le branchement doit être conforme aux normes EDF.

Prévoyez un fusible d'au moins 10 A.

Dans la mesure du possible, la prise doit se trouver près de l'appareil et rester facile d'accès.

Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre machine à café.

Ne branchez pas l'appareil sur des **îlots d'onduleur**, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une alimentation en énergie solaire par exemple. Dans le cas contraire, les pics de tension risquent de provoquer des coupures de courant et d'endommager l'électronique.

N'utilisez pas de **fiches à économie d'énergie** : elles réduisent l'alimentation en énergie de l'appareil, avec pour conséquence un échauffement excessif de ce dernier.

Le cordon d'alimentation électrique est abîmé ? Seul un une électricien qualifié est habilité à le remplacer.

Conseil : si le cordon d'alimentation est trop long, insérez-le dans l'ouverture située à l'arrière de l'appareil.

Conseils d'installation

Veuillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

Risque de surchauffe !
Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.
Ne posez jamais de tissus sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Risque de surchauffe !
Laissez la porte ouverte en cas d'encastrement de votre machine à café dans un meuble fermé. Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche.

– Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.

– La température ambiante doit être située entre +10 °C et +38 °C.

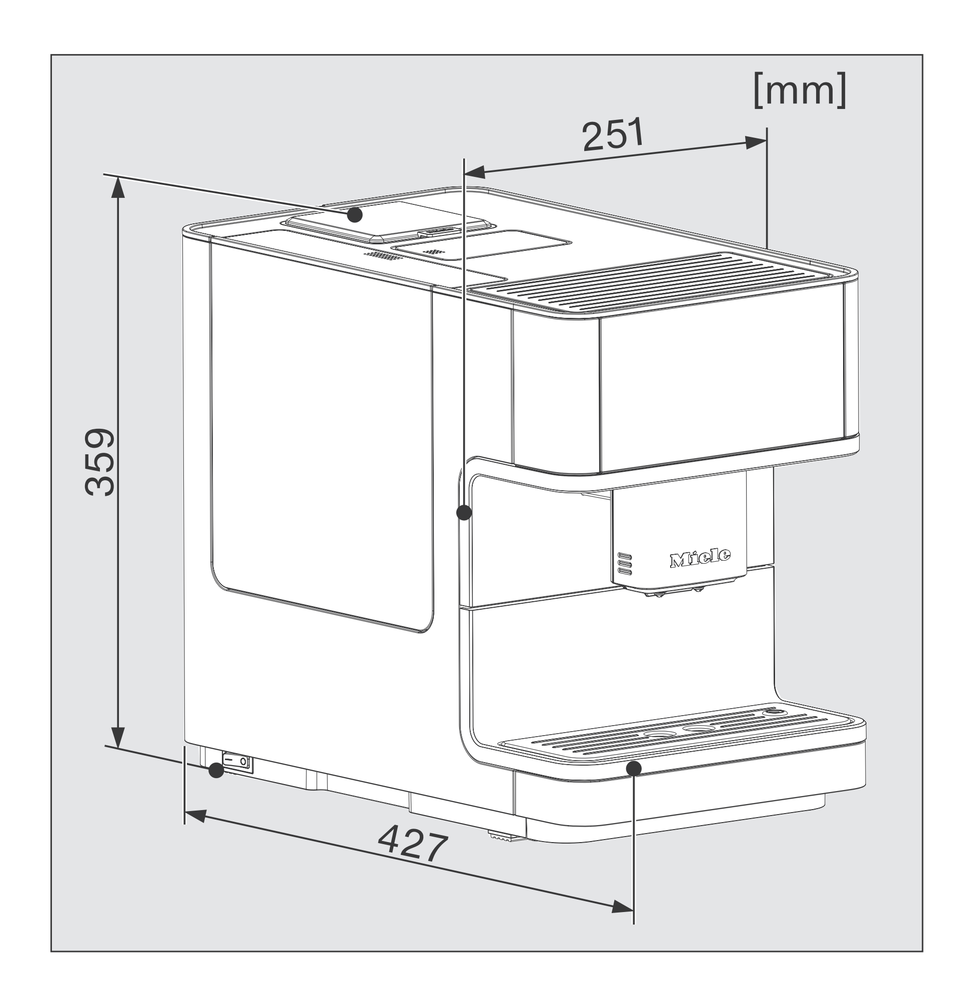
– Posez la machine à café sur une surface plane horizontale et résistante aux éclaboussures.

Si vous installez la machine à café dans une niche, vérifiez que les dimensions minimum suivantes sont respectées :

Hauteur	508 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	555 mm

Au moment d'installez votre appareil, prévoyez que vous devez pouvoir ouvrir la porte en grand pour sortir l'unité de percolation.

■ La façade de la machine à café doit être alignée sur la bordure de la niche.


[mm]
251
359
427
Miele

Caractéristiques techniques

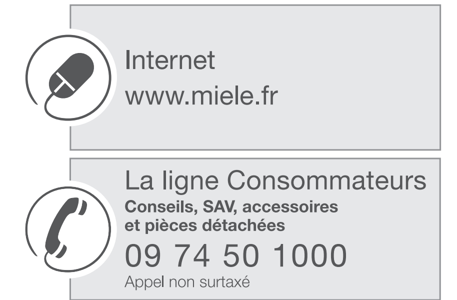
Consommation électrique en veille (conforme aux réglages d'usine) :	< 0,5 W
Pression de la pompe :	max. 15 bars
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil :	251 x 359 x 427 mm
Poids net :	9,9 kg
Longueur de câble :	140 cm
Capacité réservoir à eau :	1,8 l
Contenance réservoir à grains :	300 g
Contenance pot à lait en inox :	0,5 l
Contenance bac à marc de café :	max. 14 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80-140 mm
Moulin :	moulin à café conique en inox
Degré de mouture :	5 niveaux de réglages
Dose de café moulu :	max. 12 g



MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Center Nice
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var



Siège en Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh





CM 6100



fr - FR

M.-Nr. 09 741 120 / 01